RS

KULINARISK

Књига рецепата

Садржај

Табеле за кување	3	Торта	36
Аутоматски програми	25	Дезерти	43
Прасетина/телетина	26	Пица/пита/хлеб	45
Говед./Дивљ./Јагњет.	28	Ролов. површе/грати. јела	49
Живина	31	Прилози	53
Риба	34	Полуспремљена храна	55

Задржано право измена.

Табеле за кување

Савети у вези са специјалним функцијама загревања рерне

Одржавање топлоте

Функција вам омогућава да храну одржите топлом. Температура је аутоматски подешена на 80 °C.

Загревање посуђа

Ова функција вам омогућава да загрејете тањире и посуђе пре сервирања. Температура је аутоматски подешена на 70 °C.

Равномерно наслажите тањире и посуде на решеткастој полици. Користите први положај решетке. Након пола сата загревања замените им места.

Одмрзавање

Скините амбалажу и храну ставите на тањир. Не покривајте храну јер тиме може да се продужи време одмрзавања. Користите први положај решетке.

Кување на пари

Користите само посуђе отпорно на корозију или од хромираног челика.

Када кувате на више нивоа, уверите се да постоји растојање између полица како би се омогућило кружење паре.

Почните печење у хладној рерни, осим ако се у доњој табели препоручује претходно загревање.

Табела за водену пару

Време (мин)	Вода у фиоци за воду (мл)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Пара пуне снаге

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Немојте отварати врата рерне када је функција активна. Постоји ризик од опекотина.

Ова функција је погодна за све врсте намирница, свеже или замрзнуте. Може да се користи за кување, загревање, одмрзавање, поширање или бланширање поврћа, меса, рибе, тестенине, пиринча, кукуруза, гриза и јаја.

У једном процесу може да се спреми комплетан оброк. Да бисте тачно спремили свако јело, користите она која имају најсличније време спремања. Додајте највећу количину воде која је потребна за једно од јела које се спрема. Ставите јела у одговарајуће посуђе за кување, а затим на решеткасте полице. Подесите растојање између посуђа за кување тако да пара може да кружи.

Стерилизација помоћу функције: Пара пуне снаге

- Помоћу ове функције можете да стерилизујете посуде (нпр. флашице за храњење беба).
- Ставите чисте посуде на средину полице на првом нивоу. Водите рачуна о томе да отвор треба да буде окренут надоле и постављен под малим углом.
- Сипајте максималну количину воде у фиоку и подесите време на 40 мин.

Поврће

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Вода у фиоци за воду (мл)
Артичоке	96	50 - 60	1	800
Плави патлиџан	96	15 - 25	1	450
Карфиол, цео	96	35 - 45	1	600
Карфиол, цветићи	96	25 - 30	1	500
Броколи, цели	96	30- 40	1	550
Броколи, цветићи	96	20 - 25	1	400
Печурке, кришке	96	15 - 20	1	400
Грашак	96	20 - 25	1	450
Коморач	96	35 - 45	1	600
Шаргарепа	96	35 - 45	1	600
Келераба, у тракама	96	30 - 40	1	550
Паприка, у тракама	96	15 - 20	1	400
Празилук, колутови	96	25 - 35	1	500

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Вода у фиоци за воду (мл)
Бораниja	96	35 - 45	1	550
Мотовилац, цветићи	96	20 - 25	1	450
Прокељ	96	30 - 40	1	550
Цвекла	96	70 - 90	1	800 + 400
Црна репа	96	35 - 45	1	600
Целер, на коцкице	96	20 - 30	1	500
Шпаргла, зелена	96	25 - 35	1	500
Шпаргла, бела	96	35 - 45	1	600
Спанаћ, свеж	96	15	1	350
Ољуштени кромпир	96	15	1	350
Бели пасуљ	96	25 - 35	1	500
Кељ	96	20 - 25	1	400
Тиквице, кришке	96	15	1	350

Прилози/додаци

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Вода у фиоци за воду (мл)
Кнедле од теста	96	30 - 40	1	600
Кнедле од кромпира	96	35 - 45	1	600
Неољуштен кромпир, средње величине	96	45 - 55	1	750
Пиринач (однос вода/пиринач 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Вода у фиоци за воду (мл)
Кувани кромпир, на четвртине	96	35 - 40	1	600
Кнедле од хлеба	96	35 - 45	1	600
Свеже таљателе	96	20 - 25	1	450
Палента (однос вода/палента 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Вода у фиоци за воду (мл)
Пастрмка, око 250 г	85	30 - 40	1	550
Шкампи, свежи	85	20 - 25	1	450
Шкампи, замрзнути	85	30 - 40	1	550
Филети лососа	85	25 - 35	1	500
Лосос-пастрмка, око 1000 г	85	40 - 45	1	600
Дагње	96	20 - 30	1	500
Филет рибе лист	80	15	1	350

месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Вода у фиоци за воду (мл)
Кувана шунка 1000 г	96	55 - 65	1	800 + 150
Поширане пилеће груди	90	25 - 35	1	500

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Вода у фиоци за воду (мл)
Пиле, пошира-но, 1000-1200 г	96	60 - 70	1	800 + 150
Телећи/свињ-ски каре без ноге, 800-1000 г	90	80 - 90	1	800 + 300
Каселер (дим-љена свињски бубрежњак), поширан	90	70 - 90	1	800 + 300
Тафелшпиц (кувана говеди-на прве класе)	96	110 - 120	1	800 + 700
Коктел-виршле	80	15 - 20	1	400

Јаја

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке	Вода у фиоци за воду (мл)
Меко кувана јаја	96	10 - 12	1	400
Средње кувана јаја	96	13 - 16	1	450
Тврдо кувана јаја	96	18 - 21	1	500

Печење уз равни вентил. и Пара пуне снаге један за другим

Кад комбинујете функције, можете да печете месо, површе и прилоге један за другим. Сва јела се могу послужити у исто време.

- Да бисте прво испекли намирнице користите функцију: Печење уз равни вентил. .
- Ставите припремљено површе и прилоге у ватросталне чиније. Ставите га у рерну заједно с печењем.
- Рерну охладите до температуре од око 80 °C. Да бисте уређај брже охладили, врата рерне отворите до првог положаја у трајању од око 15 минута.
- Покретање функције: Пара пуне снаге. Кувајте све заједно док не буде готово.

ⓘ Максимална количина воде је 650 мл.

Висока влажност

Додајте око 300 мл воде.

Користите други положај решетке.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Крем / флан у малим порцијама	90	35 - 40
Печена јаја	90	30 - 40
Терине	90	40 - 50
Танак рибљи филе	85	15 - 25
Дебео рибљи филе	90	25 - 35
Мала риба до 0,35 кг	90	25 - 35
Цела риба до 1 кг	90	35 - 45

Поновно загревање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Кнедле	85	25 - 35
Запечена тестенина	85	20 - 25
Пиринач	85	20 - 25
Комплетан оброк	85	20 - 25

Ниска влажност

Додајте око 300 мл воде.

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Печена свињетина	1 кг	160 - 180	90 - 100	1
Говеђе печење	1 кг	180 - 200	60 - 90	1
Телеће печење	1 кг	180	80 - 90	1
Ћуфте, непечене	0,5 кг	180	30 - 40	1
Димљена свињска печеница (потопити на 2 сата)	0,6 - 1 кг	160 - 180	60 - 70	1

Храна	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пиле	1 кг	180 - 200	50 - 60	1
Патка	1,5 - 2 кг	180	70 - 90	1
Гратинирани кромпир	-	160 - 170	50 - 60	1
Запечена тестенина	-	190	40 - 50	1
Лазање	-	180	45 - 55	1
Разни типови хлеба	0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60	1
Земичке	40 - 60 г	180 - 210	30 - 40	2
Земичке спремне за печење	-	200	20 - 30	2
Багети спремни за печење	40 - 50 г	200	20 - 30	2
Замрзнути багети спремни за печење	40 - 50 г	200	25 - 35	2

Печење теста

- Приликом прве употребе користите нижу температуру.
- Време печења можете продужити за 10–15 минута уколико печете колаче на више од једног положаја решетке.
- Колачи и пецива на различитим висинама неће подједнако потамнети. Не постоји потреба за променом подешавања температуре уколико не потамне уједначено. Разлика ће нестати током печења.
- Плехови у рерни могу да се искриве током печења. Када се плехови охладе, исправиће се.

Савети за печење

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Дно колача није довољно потамнело.	Позиција полице није одговарајућа.	Ставите колач на нижу решетку.

Резултати печења	Могући узрок	Решење
Колач неће да нарасте и постаје гњецав, намрешкан, раздваја се.	Температура рерне је превисока.	Када следећи пут будете пекли у рерни, подесите мало нижу температуру.
	Време печења је сувише кратко.	Продужите време печења. Не можете да скратите време печења тако што ћете подесити вишу температуру.
	Има превише течности у смеси.	Користите мање течности. Водите рачуна о времену мућења, посебно ако користите миксер.
Колач је исувише сув.	Температура рерне је сувише ниска.	Када следећи пут будете пекли у рерни, подесите вишу температуру.
	Време печења је сувише дуго.	Када следећи пут будете пекли, подесите краће време печења.
Колач неравномерно тамни.	Температура рерне је превисока а време печења је сувише кратко.	Подесите нижу температуру у рерни и дуже време печења.
	Смеса је неравномерно распоређена.	Распоредите смесу равномерно по плеху за печење.
Колач није готов за предвиђено време печења.	Температура рерне је сувише ниска.	Када следећи пут будете пекли у рерни, подесите нешто вишу температуру.

Печење на једном нивоу рерне

Печење у плеховима

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Прстенаст колач или бриош	Печење уз равни вентил.	150 - 160	50 - 70	1
Мадера колач/Воћни колачи	Печење уз равни вентил.	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake /Бисквит торта	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	1

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Sponge cake /Бисквит торта	Уобичајено печење	160	35 - 50	1
Корица за воћни колач - хрскави колач[1)]	Печење уз равни вентил.	170 - 180	10 - 25	2
Корица за воћни колач - смеса за патишпањ	Печење уз равни вентил.	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie /Пита са јабукама (2 плеха Ø 20 cm, дијагонално постављена)	Печење уз равни вентил.	160	70 - 90	2
Apple pie /Пита са јабукама (2 плеха Ø 20 cm, дијагонално постављена)	Уобичајено печење	180	70 - 90	1
Колач од сира, плех[2)]	Уобичајено печење	160 - 170	70 - 90	2

1) Претходно загрејте рерну.

2) Користите дубоки тигањ.

Колачи/пецива/хлебови на плеховима за печење

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Плетеница/украшени хлеб	Уобичајено печење	170 - 190	30 - 40	1
Божићни колач[1)]	Уобичајено печење	160 - 180	50 - 70	1
Хлеб (ражани хлеб)[1)]	Уобичајено печење			1
прво		230	20	
затим		160 - 180	30 - 60	
Принцес-крофне/ еклери[1)]	Уобичајено печење	190 - 210	20 - 35	2

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Швајцарски ролат[1)]	Уобичајено печење	180 - 200	10 - 20	2
Торта посута мрвицама (сува)	Печење уз равни вентил.	150 - 160	20 - 40	2
Торта са бадемима и путером/торте са шећерним преливом[1)]	Уобичајено печење	190 - 210	20 - 30	2
Воћни фланови (направљени од теста од квасца/смесе за патишпањ)[2)]	Печење уз равни вентил.	150 - 160	35 - 55	2
Воћни фланови (направљени од теста од квасца/смесе за патишпањ)[2)]	Уобичајено печење	170	35 - 55	2
Воћни колачи направљени са хрскавим колачима	Печење уз равни вентил.	160 - 170	40 - 80	2
Колачи од киселог теста са финим преливом (нпр. млади слатки сир, павлака, крем)[1)]	Уобичајено печење	160 - 180	40 - 80	2

1) Претходно загрејте рерну.
2) Користите дубоки тигањ.

Кекс

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Хрскави кекс	Печење уз равни вентил.	150 - 160	10 - 20	2
Short bread/Хрскави колач/пециво у тракама	Печење уз равни вентил.	140	20 - 35	2

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Short bread /Хрскави хлеб/пециво у тракама[1)]	Уобичајено печење	160	20 - 30	2
Кекси направљени од смесе за патишпањ	Печење уз равни вентил.	150 - 160	15 - 20	2
Пецива од беланаца, пуслице	Печење уз равни вентил.	80 - 100	120 - 150	2
Макарони	Печење уз равни вентил.	100 - 120	30 - 50	2
Кекси направљени од теста са квасцем	Печење уз равни вентил.	150 - 160	20 - 40	2
Ситно пециво од лисната тог теста[1)]	Печење уз равни вентил.	170 - 180	20 - 30	2
Земичке[1)]	Печење уз равни вентил.	160	10 - 25	2
Земичке[1)]	Уобичајено печење	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Ситни колачи[1)]	Печење уз равни вентил.	160	20 - 35	2
Small cakes /Ситни колачи[1)]	Уобичајено печење	170	20 - 35	2

1) Претходно загрејте рерну.

Печење и гратинирана јела

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Запечена тестенина	Уобичајено печење	180 - 200	45 - 60	1
Лазање	Уобичајено печење	180 - 200	25 - 40	1
Гратинирано поврће[1)]	Турбо грилование	160 - 170	15 - 30	1

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Багети са топљеним сиром	Печење уз равни вентил.	160 - 170	15 - 30	1
Пиринчано млеко	Уобичајено печење	180 - 200	40 - 60	1
Рибљи хлепчићи	Уобичајено печење	180 - 200	30 - 60	1
Пуњено поврће	Печење уз равни вентил.	160 - 170	30 - 60	1

1) Претходно загрејте рерну.

Печење на више нивоа

Користите функцију: Печење уз равни вентил..

Колачи/пецива/хлебови на плеховима за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Принцес-крофне/еклери[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сува Штраус торта	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Претходно загрејте рерну.

Колачи/ситни колачи/хлеб на плеху за печење

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Хрскави кекс	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread /хрскави хлеб/пециво у облику трачица	140	25 - 45	1 / 4
Кексеви направљени од смесе за пати-шпањ	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Пецива од беланаца, пуслице	80 - 100	130 - 170	1 / 4

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Кекси направљени од теста са квасцем	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Споро печење

Користите ову функцију за припремање меких, сочних комада меса и рибе. Ова функција се не примењује када је реч о рецептима за месо у лонцу или масно прасеће печење. Можете да користите Сензор за храну како би била гарантована одговарајућа температура у средини печеног меса.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте одељак „Напомене и савети”.

У првих 10 минута можете да подесите температуру рерне између 80 °C и 150 °C. Подразумевана температура је 90 °C. Након што је температура подешена, рерна наставља да ради на 180 °C.

Немојте да користите ову функцију код припреме живинског меса.

ⓘ Увек припремајте храну без поклопца када користите ову функцију.

1. Запеците месо у тигању на плочи за кување на веома високом подешавању 1–2 минута са сваке стране.
2. Убаците месо заједно са врелом посудом за печење у рерну на решеткасту полицу.
3. Ставите температурни сензор у месо.
4. Изаберите функцију: Споро печење и подесите тачну крајњу температуру у средини печеног меса.

Храна	Количина (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Говеђе печење	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Говеђи филе	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Телеће печење	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Одресци	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Пица подешавање

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пица (танка кора)[1)]	200 - 230	15 - 20	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пица (са доста прелива)[2)]	180 - 200	20 - 30	2
Тартови	180 - 200	40 - 55	1
Флан од спанаћа	160 - 180	45 - 60	1
Киш лорен (слани флан)	170 - 190	45 - 55	1
Швајцарски флан	170 - 190	45 - 55	1
Колач од сира	140 - 160	60 - 90	1
Колач са јабукама	150 - 170	50 - 60	1
Пита с поврћем	160 - 180	50 - 60	1
Хлеб без квасца[1)]	230	10 - 20	2
Флан од лиснатог теста[1)]	160 - 180	45 - 55	2
Фламекухен[1)]	230	12 - 20	2
Кнедле (руска верзија калцоне)[1)]	180 - 200	15 - 25	2

1) Претходно загрејте рерну.
2) Користите дубоки тигањ.

Печење

Користите посуђе за печење у рерни које је отпорно на топлоту.

Велике комаде меса са костима пеците директно у плеху или на жичаној полици постављеној изнад плеха.

Сипајте мало воде у плех да бисте спречили да сокови или масноћа меса изгоре.

Месо са хрскавом масном кориком може да се пече у плеху за печење без поклопца.

Окрените печење на пола или на трећини времена печења.

Да би месо остало сочније:
- пеците месо без масти у плеху за печење са поклопцем или користите кесу за печење.
- пеците месо и рибу у великим комадима (1 кг или више).
- преливајте велике комаде печења и живине соковима неколико пута у току печења.

Табеле за печење меса

Говедина

Храна	Функција	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Говеђи рибић	Уобичајено печење	1 - 1,5 кг	230	120 - 150	1
Говеђе печење или филети: слабо печено [1)]	Турбо гриловање	по цм дебљине	190 - 200	5 - 6 по цм дебљине	1
Говеђе печење или филети: средње	Турбо гриловање	по цм дебљине	180 - 190	6 - 8 по цм дебљине	1
Говеђе печење или филети: добро печено	Турбо гриловање	по цм дебљине	170 - 180	8 - 10 по цм дебљине	1

1) Претходно загрејте рерну.

Свињетина

Храна	Функција	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Плећка, врат, шунка у комаду	Турбо гриловање	1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1
Котлети, ребро	Турбо гриловање	1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	1
Ћуфте	Турбо гриловање	750 г - 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свињске колењице (претходно куване)	Турбо гриловање	750 г - 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телетина

Храна	Функција	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Телеће печење	Турбо грилование	1 кг	160 - 180	120 - 150	1
Телећа коленица	Турбо грилование	1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

Јагњетина

Храна	Функција	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Јагњећи котлети, печена јагњетина	Турбо грилование	1 - 1,5 кг	150 - 180	100 - 120	1
Јагњећа плећка	Турбо грилование	1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Месо дивљачи

Храна	Функција	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Зечија леђа, зечји бут 1)	Уобичајено печење	до 1 кг	230	30 - 40	1
Срнећа леђа	Уобичајено печење	1,5 - 2 кг	210 - 220	35 - 40	1
Срнећа полутка	Уобичајено печење	1,5 - 2 кг	180 - 200	60 - 90	1

1) Претходно загрејте рерну.

Живина

Храна	Функција	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пилетина, младо пиле	Турбо грилование	Свака од 200 - 250 г	200 - 220	30 - 50	1
Половина пилета	Турбо грилование	Свака од 400 - 500 г	190 - 210	35 - 50	1
Комади живинског меса	Турбо грилование	1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Патка	Турбо грилование	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1

Риба (кувана на пари)

Храна	Функција	Количина	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Цела риба	Уобичајено печење	1 - 1,5 кг	210 - 220	45 - 60	1

Грил

- Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.
- Поставите решетку на положај који се препоручује у табели за гриловање.
- Тигањ увек поставите на први ниво за полицу како би се у њему сакупља масноћа.
- На грилу пеците само равно сечене комаде меса или рибе.
- Увек загрејте празну рерну са функцијама гриловања 5 минута.

⚠ **ОПРЕЗ** Током гриловања врата рерне треба увек да буду затворена.

Грил

Храна	Температура (°C)	Време гриловања (мин)		Ниво решетке
		1. страна	2. страна	
Говеђе печење, средње печено	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Говеђи филе, средње печен	230	20 - 30	20 - 30	1

Храна	Температура (°C)	Време гриловања (мин)		Ниво решетке
		1. страна	2. страна	
Свињска леђа	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Говеђа леђа	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Јагњећа леђа	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Цела риба, 500 - 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Брзо гриловање

Храна	Време гриловања (мин)		Ниво решетке
	1. страна	2. страна	
Burgers / пљескавице	9 - 13	8 - 10	3
Свињски филе	10 - 12	6 - 10	3
Кобасице	10 - 12	6 - 8	3
Филе одресци, телећи одресци	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Тост	1 - 3	1 - 3	3
Тост са преливом	6 - 8	-	3

Смрзнута храна

- Уклоните амбалажу у којој је храна запакована. Ставите храну у одговарајућу посуду.
- Немојте прекривати храну чинијом или тањиром. На тај начин се продужава време одмрзавања.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Пица, замрзнута	200 - 220	15 - 25	2
Америчка пица, замрзнута	190 - 210	20 - 25	2
Пица, хладна	210 - 230	13 - 25	2
Мини пице, замрзнуте	180 - 200	15 - 30	2
Помфрит, танак	200 - 220	20 - 30	2
Помфрит, дебео	200 - 220	25 - 35	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Исечен кромпир/ крокети	220 - 230	20 - 35	2
Рендани кропмпир	210 - 230	20 - 30	2
Лазање/канелони, свежи	170 - 190	35 - 45	2
Лазање/канелони, замрзн.	160 - 180	40 - 60	2
Сир печен у рерни	170 - 190	20 - 30	2
Пилећа крилца	190 - 210	20 - 30	2

Смрзнута готова јела

Храна	Функција	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Замрзнута пица	Уобичајено печење	према упутствима произвођача	према упутствима произвођача	2
Чипс[1)] (300-600 г)	Уобичајено печење или Турбо гриловање	200 - 220	према упутствима произвођача	2
Багети	Уобичајено печење	према упутствима произвођача	према упутствима произвођача	2
Воћни колач	Уобичајено печење	према упутствима произвођача	према упутствима произвођача	2

1) Окрените чипс два или три пута током кувања.

Одмрзавање

- Скините амбалажу и храну ставите на тањир.
- Користите први ниво решетке одоздо.
- Немојте покривати храну чинијом или тањиром, јер то може продужити време одмрзавања.

Храна	Количина	Време одмрзавања (мин)	Време допунског одмрзавања (мин)	Коментари
Пиле	1 кг	100 - 140	20 - 30	Ставите пиле на преврнутом тањиру у велику посуду. Окрените када истекне половина времена.
месо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
месо	500 г	90 - 120	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
Пастрмка	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Путер	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Улупајте павлаку док је још увек делимично замрзнута.
Колач	1,4 кг	60	60	-

Одржавање

Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.

Немојте користити тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.

За ову функцију користите прву полицу од дна.

Немојте стављати на плех више од шест тегли за конзервирање од једног литра.

Једнако напуните тегле и затворите их штипаљком.

Тегле не треба да се међусобно додирују.

Сипајте око 1/2 л воде у плитак плех за печење како би у рерни било довољно влаге.

Када течност у теглама почне да крчка (након отприлике 35 - 60 минута у литарским теглама), зауставите рад рерне или смањите температуру на 100 °C (погледајте табелу).

Мекано воће

Храна	Температура (°C)	Време кувања до крчкања (мин)	Наставите с кувањем на 100 °C (мин)
Јагоде / боровнице / малине / зрели огрозд	160 - 170	35 - 45	-

Коштуњаво воће

Храна	Температура (°C)	Време кувања до крчкања (мин)	Наставите с кувањем на 100 °C (мин)
Крушке / дуње / шљиве	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Поврће

Храна	Температура (°C)	Време кувања до крчкања (мин)	Наставите с кувањем на 100 °C (мин)
Шаргарепа[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Краставци	160 - 170	50 - 60	-
Туршија	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Келераба / грашак / шпаргла	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Када искључите рерну, оставите је да у њој одстоји.

Сушење

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Ниво решетке
Пасуљ	60 - 70	6 - 8	2
Паприке	60 - 70	5 - 6	2
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6	2
Печурке	50 - 60	6 - 8	2
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3	2
Шљиве	60 - 70	8 - 10	2
Кајсије	60 - 70	8 - 10	2
Кришке јабуке	60 - 70	6 - 8	2
Крушке	60 - 70	6 - 9	2

Печење хлеба

Не препоручује се претходно загревање.

Додајте 100 мл воде у фиоку за воду.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво решетке
Бели хлеб	180 - 200	40 - 60	1
Багет	200 - 220	35 - 45	1
Бриош	180 - 200	40 - 60	1
Ћабата	200 - 220	35 - 45	1
Ражани хлеб	190 - 210	50 - 70	1
Црни хлеб	180 - 200	50 - 70	1
Хлеб са целим зрном	170 - 190	60 - 90	1

Табела за температурни сензор

Говедина

Храна	Температура у средини печеног меса (°C)
Ребра / одрезак: слабо печено	45 - 50
Ребра / одрезак: средње	60 - 65
Ребра / одрезак: добро печено	70 - 75

Свињетина

Храна	Температура у средини печеног меса (°C)
Свињска плећка / бут / врат	80 - 82
Котлети / димљена прасетина	75 - 80
Ћуфте	75 - 80

Телетина

Храна	Температура у средини печеног меса (°C)
Телеће печење	75 - 80
Телећа коленица	85 - 90

Овчетина / јагњетина

Храна	Температура у средини печеног меса (°C)
Овчији бут	80 - 85
Овчија плећка	80 - 85
Печена јагњетина / печени јагњећи бут	70 - 75

Месо дивљачи

Храна	Температура у средини печеног меса (°C)
Плећка од зеца	70 - 75

Храна	Температура у средини печеног меса (°C)
Бут од зеца	70 - 75
Цео зец	70 - 75
Срнећа леђа	70 - 75
Бут од јелена	70 - 75

Риба

Храна	Температура у средини печеног меса (°C)
Лосос	65 - 70
Пастрмке	65 - 70

Аутоматски програми

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Аутоматски програми

Аутоматски програми дају оптимална подешавања за сваку врсту меса или других рецепата.

- Програми за месо са функцијом: Аутоматска тежина (мени: Кување уз асистенцију) — Ова функција аутоматски израчунава време печења. Да бисте је користили, треба да унесете тежину хране.
- Програми за месо са функцијом: Аутоматски температурни сензор (мени: Кување уз асистенцију) — Ова функција аутоматски израчунава време печења. Да бисте је користили, треба да унесете температуру у средини печеног меса. Када се програм заврши, огласиће се звучни сигнали.
- Аутоматски рецепт (мени: Кување уз асистенцију) — Ова функција користи раније дефинисане вредности за јело.

Посуђе са функцијом: Аутоматска тежина
Печена свињетина
Печена телетина

Посуђе са функцијом: Аутоматска тежина
Динстано месо
Печена дивљач
Печена јагњетина
Пиле, цело
Ћурка, цела
Патка, цела
Гуска, цела

Посуђе са функцијом: Аутоматски температурни сензор
Свињска печеница
Говеђе печење
Скандинавска говедина
Плећка дивљачи
Јагњ. колен., сред. печена
Живина са костима
Цела риба

Категорије

У менију Кување уз асистенцију јела су подељена у неколико категорија:

- Прасетина/телетина
- Говед./Дивљ./Јагњет.
- Живина
- Риба
- Торта
- Дезерти
- Пица/пита/хлеб
- Ролов. поврће/грати. јела
- Прилози
- Полуспремљена храна

Прасетина/телетина

Печена свињетина

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или другу течност; дно би требало да буде покривено до дубине од 20-40 мм. После приближно 30 минута окрените да се пече на другу страну.

- Положај решетке: 1

Свињска печеница

Подешавања:

Аутоматски температурн сензор, температура у средини печеног меса 75°C.

Поступак:

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

Свињске колените

Састојци:

- 1 задња свињска колените 0,8–1,2 кг
- 2 супене кашике уља
- 1 кашичица соли
- 1 кашичица алеве паприке
- 1/2 кашичице босиљка
- 1 мала конзерва сецканих печурака (280 г)
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
- вода

Поступак:

Направите резове на кори широм свињске колените. Помешајте уље, со, алеву паприку и босиљак и намажите колените. Поставите свињску колените у плех за печење и распоредите печурке преко ње. Додајте поврће за супу и воду. Дно би требало да буде покривено до дубине од 10-15 мм. После приближно 30 минута окрените печење.

- Време на уређају: 160 минута
- Положај решетке: 1

Свињска плећка

Састојци:

- 1,5 kg свињске плећке, са кожицом, од младог прасета
- со
- бибер
- 2 кашике маслиновог уља
- 150 г ситно исекцаног целера
- 1 празилук, исецкан
- 1 мала конзерва парадајза, ситно исецканог (400 г)
- 250 мл неутралне павлаке
- 2 чешња белог лука, ољуштеног и згњеченог
- свеж рузмарин и мајчина душица

Поступак:

Оштрим ножем сеците месо у облику ромбоида. Зачините сољу и бибером и запеците на рингли са свих страна са маслиновим уљем у дубоком тигању, а затим скините са ватре. Динстајте целер и празилук са мало уља у плеху за печење, а затим додајте парадајз, неутралну павлаку, ченове белог лука, рузмарин и мајчину душицу, промешајте и преко ставите свињску плећку. Ставите плех у уређај.

- Време на уређају: 130 минута
- Положај решетке: 1

Печена телетина

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност; дно треба да буде покривено до дубине од 10–20 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

Телеће колените

Састојци:

- 1 задња телећа колените 1,5–2 кг
- 4 режња барене шунке
- 2 супене кашике уља
- 1 кашичица соли
- 1 кашичица алеве паприке
- 1/2 кашичице босиљка
- 1 мала конзерва сецканих печурака (280 г)
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
- вода

Поступак:

Направите 8 разреза по дужини телеће колените. Исеците четири режња барене шунке напола и ставите их у разрезе. Помешајте уље, со, алеву паприку и босиљак и намажите телећу колените. Ставите телећу колените у плех за печење и преко ње распоредите печурке. Додајте томе поврће за супу и воду. Дно би требало да буде покривено до дубине од 10-15 мм. После приближно 30 минута окрените печење.

- Време на уређају: 160 минута
- Положај решетке: 1

Особуко

Састојци:

- 4 супене кашике путера за пржење
- 4 кришке телеће ногице, дебеле око 3–4 цм (исечене преко коске)
- 4 шаргарепе средње величине, сечене на коцкице
- 4 штапића целера, сечена на коцкице
- 1 кг зрелог парадајза, ољуштеног и пресеченог на пола, очишћеног језгра и исеченог на коцкице
- 1 веза першуна, опраног и крупно исеченог
- 4 супене кашике путера
- 2 супене кашике брашна за посипање
- 6 супених кашика маслиновог уља
- 250 мл белог вина
- 250 мл бујона од меса
- 3 средње главице црног лука, ољуштене и ситно исецкане
- 3 чешња белог лука, ољуштеног и танко сецканог
- по 1/2 кашичице мајчине душице и оригана
- 2 листа ловора
- 2 каранфилића
- со, крупно млевени црни бибер

Поступак:

Истопите 4 супене кашике путера у плеху за печење и продинстајте поврће у њему. Извадите поврће из плеха за печење.

Оперите комадиће телеће колените, осушите их, зачините а затим поспите брашном. Отресите вишак брашна. Загрејте маслиново уље и запеците кришке преко средњег степена топлоте док не порумене. Извадите месо и одлијте вишак маслиновог уља из плеха за печење.

Деглазирајте сокове од меса у плеху за печење са 250 мл вина, сипајте у шерпу и пустите да се на кратко кува. Додајте 250 мл бујона и затим додајте першун, мајчину душицу, оригано и сецкани парадајз. Зачините сољу и бибером. Затим пустите да поново прокључа.

Ставите поврће у плех за печење, ставите месо на врх и преко тога сипајте сос. Плех за печење покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 120 минута
- Положај решетке: 1

Пуњена телећа прса

Састојци:

- 1 земичка
- 1 јаје
- 200 г млевеног меса
- со, бибер
- 1 главица црног лука, исецканог
- першун, сецкани
- 1 кг телећих груди (са усеченим џепом)
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
- 50 г сланине
- 250 мл воде

Поступак:

Натопите земичку водом, а затим исцедите воду. Затим то помешајте са јајима, мешаним млевеним месом, сољу, бибером, исецканим црним луком и першуном.

Зачините телеће груди (са усеченим џепом) и напуните џеп припремљеном смесом. Затим ушијте (затворите) џеп.

Ставите телеће груди у плех за печење, додајте поврће за супу, сланину и воду. После приближно 30 минута окрените да се пече на другу страну.

- Време на уређају: 100 минута
- Положај решетке: 1

Ћуфте

Састојци:

- 2 суве земичке
- 1 главица црног лука
- 3 кашике сецканог першуна
- 750 г мешаног млевеног меса (мешавина јунетине и свињетине)
- 2 јајета
- со, бибер и алева паприка
- 100 г кришки сланине

Поступак:

Натопите суве земичке водом, а затим исцедите воду. Ољуштите црни лук и фино га исеците, онда исцедите сок и додајте исечени першун.

Помешајте заједно мешано млевено месо, јаја, исцеђене земичке и црни лук. Зачините сољу, бибером и алевом паприком, ставите у правоугаони плех за печење и прекријте комадима сланине. Додајте мало воде и ставите у уређај.

- Време на уређају: 70 минута
- Положај решетке: 1

Говед./Дивљ./Јагњет.

Говеђе печење

Подешавања:

Аутоматски температурни сензор.
Температура у средини печеног меса за:

- Слабо печено - 48°C
- Средње печено - 65°C
- Добро печено - 70°C

Поступак:

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

Скандинавска говедина

Подешавања:

Аутоматски температурни сензор.
Температура у средини печеног меса за:
- Слабо печено - 50°C
- Средње печено - 65°C
- Добро печено - 70°C

Поступак:

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

Динстано месо

Немојте користити овај програм за говеђе печење и јела од печенице.

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност; дно треба да буде покривено до дубине од 10–20 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

Маринирана говедина

За припрему маринаде:

- 1 л воде
- 500 мл винског сирћета
- 2 кашичице соли
- 15 зрна бибера
- 15 бобица клеке
- 5 листа ловора
- 2 везе поврћа за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
  Пустите да све заједно прокључа, а затим оставите да се охлади.
- 1,5 кг говедине у комаду
  Прелијте маринаду преко говедине да месо буде потпуно прекривено и оставите да се маринира 5 дана.

Састојци за печење:

- со
- бибер
- поврће за супу из маринаде

Поступак:

Извадите говедину у комаду из маринаде и осушите је. Зачините сољу и бибером и пропржите са свих страна у дубоком тигању, а затим додајте мало поврћа за супу из маринаде.

Сипајте мало маринаде у дубики тигањ. Дно треба да буде покривено 10-15 мм. Дубок тигањ покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 150 минута
- Положај решетке: 1

Плећка дивљачи

Подешавања:

Аутоматски температурни сензор.
Температура у средини печеног меса 70°C.

Поступак:

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

Печена дивљач

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност; дно треба да буде покривено до дубине од 10–20 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

Зечетина

Састојци:

- 2 комада зечјих леђа
- 6 бобица клеке (згњечених)
- со и бибер
- 30 г истопљеног маслаца
- 125 мл киселе павлаке
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)

Поступак:

Истрљајте зечија леђа згњеченим бобицама клеке, сољу и бибером и премажите их истопљеним маслацем.

Ставите зечија леђа у плех за печење, преко сипајте киселу павлаку и додајте поврће за супу.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1

Зечетина са сенфом

Састојци:

- 2 зеца, сваки по 800 г
- со и бибер
- 2 супене кашике маслиновог уља
- 2 главице крупно исеченог црног лука
- 50 г сланине исечене на коцкице
- 2 супене кашике брашна
- 375 мл пилећег бујона
- 125 мл белог вина
- 1 кашичица свеже мајчине душице
- 125 мл неутралне павлаке
- 2 кашике љутог сенфа

Поступак:

Зечеве исеците на 8 подједнаких делова, зачините сољу и бибером и запеците са свих страна у дубоком тигању на грејном кругу.

Извадите комаде зеца и пропржите црни лук и сланину. Поспите брашном и промешајте. Помешајте у пилећем бујону, белом вину и мајчиној душици и пустите да прокључа.

Додајте неутралну павлаку и љути сенф, вратите месо, покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 90 минута
- Положај решетке: 1

Дивљи вепар

За припрему маринаде:

- 1,5 л црног вина
- 150 г целера
- 150 г шаргарепе
- 2 главице црног лука
- 5 листова ловора
- 5 каранфилића
- 2 везе поврћа за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
  Пустите да све заједно прокључа, а затим оставите да се охлади.
- Комад дивљег вепра од 1,5 кг (плећка)
  Сипајте маринаду преко меса све док не буде сасвим покривено и оставите да у њој стоји три дана.

Састојци за печење:

- со
- бибер
- поврће за супу из маринаде
- 1 мали плех печурки лисичарки

Поступак:

Извадите комад дивље свиње из маринаде и осушите га. Зачините сољу и

бибером и запеците са свих страна у дубоком тигању на грејном кругу. Додајте печурке лисичарке и мало поврћа за супу из маринаде.

Сипајте маринаду у дубики тигањ. Дно треба да буде покривено 10-15 мм. Дубок тигањ покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 140 минута
- Положај решетке: 1

Печена јагњетина

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1000 и 2000 г.

Поступак:

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност, доњи део треба да буде окривен од 10 - 30 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

Јагњ. колен., сред. печена

Подешавања:

Аутоматски температурни сензор. Температура у средини печеног меса 70°C.

Поступак:

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

Јагњећи котлети

Састојци:

- 2,7 кг јагњећег бута
- 30 мл маслиновог уља
- со
- бибер
- 3 чешња белог лука
- 1 веза свежег рузмарина (или 1 кашичица сушеног рузмарина)
- вода

Поступак:

Оперите јагњеће ножице, а затим их добро осушите, утрљајте маслиново уље и направите прорезе у месу. Зачините сољу и бибером. Ољуштите и исеците чешњеве белог лука, помешајте са гранчицама рузмарина и убаците их у прорезе на месу.

Ставите јагњеће котлете у плех за печење и додајте воду. Дно би требало да буде покривено до дубине од 10-15 мм. После приближно 30 минута окрените печење.

- Време на уређају: 165 минута
- Положај решетке: 1

Живина

Пиле, цело

Подешавања:

Аутоматска тежина. Подешавање опсега за тежину између 900 и 2100 г.

Поступак:

Ставите пиле у ватросталну посуду и зачините га по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

Ћурка, цела

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1700 и 4700 г.

Поступак:

Ставите ћурку у ватросталну посуду и зачините је по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

Патка, цела

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1500 и 3300 г.

Поступак:

Ставите патку у ватросталну посуду и зачините је по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

Гуска, цела

Подешавања:

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 2300 и 4700 г.

Поступак:

Ставите гуску у ватросталну посуду и зачините је по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

Живина са костима

Подешавања:

Аутоматски температурн сензор, температура у средини печеног меса 75°C.

Поступак:

Зачините ћуреће груди (с костима), убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

Пилећи батаци

Састојци:

- 4 пилећа батака, сваки по 250 г
- 250 г киселе павлаке
- 125 мл неутралне павлаке
- 1 кашичица соли
- 1 кашичица алеве паприке
- 1 кашичица карија
- 1/2 кашичице бибера
- 250 г исечених печурака из конзерве
- 20 г кукурузног скроба

Поступак:

Очистите пилеће батаке и ставите их у плех за печење. Помешајте остале састојке и прелијте их преко пилећих батака.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

Певац у вину

Састојци:

- 1 пиле
- со
- бибер
- 1 супена кашика брашна
- 50 г прочишћеног путера
- 500 мл белог вина
- 500 мл пилећег бујона
- 4 кашике соја соса
- 1/2 везе першуна
- 1 гранчица мајчине душице
- 150 г сланине исечене на коцкице
- 250 г шампињона, очишћених и подељених на четири дела
- 12 главица лука влашца, очишћеног
- 2 чешња белог лука, ољуштеног и згњеченог

Поступак:

Очистите пиле и зачините га са сољу и бибером и поспите брашном.

Загрејте прочишћен путер у плеху за печење на грејном кругу, запеците пиле са свих страна. Сипајте у бело вино,

пилећи бујон и соја сос и пустите да прокључа.

Додајте першун, мајчину душицу, сланину исечену на коцкице, печурке, лук влашац и бели лук.

Поново пустите да прокључа, покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

Печена патка са поморанџ.

Састојци:

- 1 патка (1,6 – 2,0 кг)
- со
- бибер
- 3 поморанџе, ољушћене, са извађеним семенкама и исечене на коцке
- 1/2 кашичице соли
- 2 поморанџе за сок
- 150 мл шерија

Поступак:

Очистите патку, зачините сољу и бибером и натрљајте кором од поморанџе.

Напуните патку са коцкицама поморанџе зачињене сољу и зашијте је.

Поставите патку у плех за печење са грудима окренутим надоле.

Исцедите сок из поморанџи, помешајте са шеријем и сипајте преко патке.

Ставите патку у уређај. Окрените након 30 минута. Оглашава се сигнал.

- Време на уређају: 90 минута
- Положај решетке: 1

Пуњена пилетина

Састојци:

- 1 пиле, 1,2 кг (са изнутрицом)
- 1 супена кашика уља
- 1 кашичица соли
- 1/4 кашичице алеве паприке
- 50 г презли
- 3-4 супене кашике млека
- 1 главица црног лука, исецканог
- 1 веза першуна, исецканог
- 20 г путера
- 1 јаје
- со и бибер

Поступак:

Оперите пиле и осушите га. Помешајте уље, со и алеву паприку и утрљајте у пиле.

Надев: Помешајте презле и млеко. Ставите исечен црни лук, першун и маслац у шерпу и динстајте. Ситно исеците срце, џигерицу и желудац и додајте јаје. Затим све заједно помешајте и зачините са сољу и бибером.

Поставите пилеће груди у плех за печење са грудима окренутим надоле, а затим ставите плех у уређај. Окрените након 30 минута. Оглашава се сигнал.

- Време на уређају: 90 минута
- Положај решетке: 1

Бланширане пилеће груди

Састојци:

- 4 пилећа филета од груди, без костију
- со, бибер, паприка и кари у праху

Поступак:

Зачините пилеће груди и ставите их у уређај у стакленој чинији.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 450 мл воде у фиоку за воду

Риба

Цела риба

Подешавања:

Аутоматски температурн сензор, температура у средини печеног меса 65°C.

Поступак:

Зачините рибу по укусу, убаците температурни сензор и ставите рибу у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

Рибљи филети

Састојци:

- 600-700 г филета смуђа, лососа или морске пастрмке
- 150 г ренданог сира
- 250 мл неутралне павлаке
- 50 г презли
- 1 кашичица естрагона
- сецкани першун
- со, бибер
- лимун
- маслац

Поступак:

Попрскајте рибље филете лимуновим соком и оставите да одстоји у маринади неко време, затим кухињским убрусом упијте вишак сока. Зачините филете са обе стране сољу и бибером. Затим поставите рибље филете у ватросталну посуду премазану маслацем.

Помешајте рендани сир, неутралну павлаку, презле, естрагон и исецкан першун. Распоредите смесу равномерно преко рибљих филета и ставите коцкице путера одозго.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1

Бакалар

Састојци:

- 800 г сушеног бакалара
- 2 кашике маслиновог уља
- 2 велике главице црног лука
- 6 ољуштених ченова белог лука
- 2 празилука
- 6 црвених папричица
- 1/2 конзерве сецканог парадајза (200 г)
- 200 мл белог вина
- 200 мл бујона
- бибер, со, мајчина душица, оригано

Поступак:

Потопите сушеног бакалара преко ноћи. Следећег дана просушите сушени бакалар и ставите га у тигањ с дугом дршком са свежом водом, а затим на грејни круг и пустите да прокључа. Затим га склоните са грејног круга и оставите да се охлади.

Сипајте маслиново уље у тигањ и загрејте га. Ољуштите црни лук и ситно исеците, згњечите ољуштене ченове белог лука и исеците празилук и оперите. Све ставите у врело уље и на кратко пропржите. Извадите средину паприка, а паприке исеците на траке. Затим их ставите у тигањ са исецканим парадајзом.

Додајте бело вино и бујон и на кратко прокувајте. Зачините бибером, сољу, мајчином душицом и оригано и оставите да се крчка око 15 минута.

Извадите охлађени сушени бакалар из тигања с дугом дршком и осушите га кухињским убрусом. Уклоните кожу, кости и сва пераја. Исеците рибу на комаде и ставите је у ватросталну посуду заједно са поврћем.

- Време на уређају: 30 минута

- Положај решетке: 1

Усољена риба

Састојци:

- једна цела риба од око 1,5-2 кг
- 2 лимуна која нису третирана воском
- 1 плод морача (дивље мирођије)
- 4 гранчице свеже мајчине душице
- 3 кг соли у грумену

Поступак:

Очистите рибу и утрљајте сок од два лимуна која нису третирана воском.

Исеците плод морача (дивље мирођије) на танке кришке и заједно са гранчицама свеже мајчине душице напуните рибу.

Поставиите пола грумена соли у посуду за печење и поставите рибу на врху. Другу половину соли ставите преко рибе и чврсто притисните.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

Пуњене лигње

Састојци:

- 1 кг очишћених лигњи средње величине
- 1 велика главица црног лука
- 2 кашике маслиновог уља
- 90 г куваног пиринча (дугог зрна)
- 4 кашике пињола
- 4 кашике бобица (сувог грожђа)
- 2 кашике сецканог першуна
- со, бибер
- сок од једног лимуна
- 4 кашике маслиновог уља
- 150 мл вина
- 500 мл сока од парадајза

Поступак:

Интензивно истрљајте лигње са сољу а затим их исперите под текућом водом.

Ољуштите црни лук, ситно га исецкајте и динстајте са две супене кашике маслиновог уља док не постане стакласт. Додајте пиринач, борове орашчиће, рибизле и сецкани першун у црни лук и зачините сољу, бибером и соком од лимуна. Напуните лигње смешом али немојте претерати, па зашијте отвор.

Ставите четири супене кашике маслиновог уља у плех за печење и крчкајте лигње на грејном кругу. Додајте вино и сок од парадајза.

Плех за печење покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 1

Димљена риба

Састојци:

- 400 г кромпира
- 2 везе младог црног лука
- 2 чешња белог лука
- 1 мала конзерва сецканог парадајза (400 г)
- 4 филета лососа
- сок од једног лимуна
- со и бибер
- 75 мл бујона од поврћа
- 50 мл белог вина
- 1 гранчица свежег рузмарина
- 150 мл вина
- 1/2 везе свеже мајчине душице

Поступак:

Оперите кромпире, ољуштите, поделите на четири дела и кувајте у посољеној води 25 минута, онда их процедите и исеците на кришке.

Оперите млади црни лук и ситно га исеците. Ољуштите чешњеве белог лука и исецкајте их на комаде. Помешајте црни и бели лук са сецканим парадајзом.

Попрскајте филете лососа лимуновим соком и оставите да одстоје. Затим их осушите и зачините сољу и бибером.

Помешајте поврће и кромпир и поставите их у премазану ватросталну посуду, зачините и поставите лососа на врх.

Преко сипајте бујон од поврћа и бело вино, а по врху распоредите рузмарин и мајчину душицу.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1

Јансоново искушење

Састојци:

- 8-10 кромпира
- 2 главице црног лука
- 125 г филета инћуна (сардели)
- 300 мл неутралне павлаке
- 2 кашике презли
- бибер
- свеже исецкана мајчина душица
- 2 кашике путера

Поступак:

Оперите кромпир, ољуштите га и исецкајте га на фине траке. Ољуштите главице црног лука и исеците их на траке.

Подмажите ватросталну посуду путером. Поставите трећину кромпира и црног лука у посуду. Преко тога ставите половину филета инћуна (сарделе) и покријте их другом трећином црног лука и кромпира. Остатак филета инћуна распоредите на врху. Поврх свега тога поставите остатак лука и кромпира, тако да највиши слој буде од кромпира.

Поспите бибером и преко свега поспите исецкану мајчину душицу.

Сипајте течност од инћуна (сардела) преко јела и додајте неутралну павлаку. Преко поспите презле и мале комаде путера распоредите на врху.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 2

Поширана риба (пастрмка)

Састојци:

- 1 лимун
- риба

Поступак:

Оперите рибе, осушите и попрскајте лимуновим соком изнутра и споља. Оставите да се натопи неко време, а затим зачините са сољу и бибером. Ставите рибе у посуду од нерђајућег челика са рупичастим уметком.

- Време на уређају: 30 минута
- Положај решетке: 1

Торта

Бисквит торта са лимуном

Састојци за смесу:

- 250 г путера
- 200 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 4 јајета
- 150 г брашна
- 150 г кукурузног брашна
- 1 равна кашичица прашка за пециво
- рендана кора од 2 лимуна

Састојци за прелив:

- 125 мл лимуновог сока
- 100 г шећера у праху

Остало:

- Четвртасти плех за печење, дужине 30 цм
- Маргарин за подмазивање
- Презле за посипање плеха за печење

Поступак:

Заједно ставите маслац, шећер, лимунову кору, ванилин шећер и со у посуду за мешање и умутите пенасто. Након тога

додајте једно по једно јаје и поново умутите пенасто.

Додајте брашно и кукурузно брашно помешано са прашком за пециво у кремасту смесу и промешајте.

Смесу ставите у подмазани и презлом посути плех за печење, поравнајте је и ставите у уређај.

Након печења, помешајте сок од лимуна и шећер у праху. Избаците колач на комад алуминијумске фолије.

Пресавијте алуминијумску фолију на супротној страни од колача тако да прелив не може да исцури. Прободите колач дрвеним штапићем и четком нанесите прелив. Након тога оставите колач да мало одстоји да би упио прелив.

- Време на уређају: 75 минута
- Положај решетке: 1

Шведски колач

Састојци:

- 5 јајета
- 340 г шећера
- 100 г истопљеног маслаца
- 360 г брашна
- 1 кесица прашка за пециво (око 15 г)
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 200 мл хладне воде

Остало:

- Округли калуп за печење пречника 28 цм, црни, дно обложено папиром за печење

Поступак:

Ставите шећер, јаја, ванилин шећер и со у посуду за мешање и мешајте заједно око 5 минута док смеса на постане кремаста. Затим додајте истопљени маслац у смесу и промешајте.

Додајте брашно помешано са прашком за пециво у кремасту масу и мешајте.

На крају додајте хладну воду и све добро промешајте. Ставите смесу у калуп за печење, распоредите је и ставите у уређај.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

Кекс

Састојци:

- 4 јајета
- 2 кашике вруће воде
- 50 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 100 г шећера
- 100 г брашна
- 100 г густина
- 2 равне кашичице прашка за пециво

Остало:

- Округли калуп за печење пречника 28 цм, црни, дно обложено папиром за печење

Поступак:

Одвојите беланца од жуманаца. Умутите жуманца са врућом водом да постану кремаста, додајте 50 г шећера, ванилин шећер и со. Умутите беланца са 100 г шећера да се формирају врхови.

Просејте заједно брашно, кукурузни штирак и прашак за пециво.

Пажљиво измешајте заједно беланца и жуманца. Онда пажљиво сједините смесу са брашном. Ставите смесу у калуп за печење, распоредите је и ставите у уређај.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1

Колач од сира

Састојци за основну корицу:

- 150 г брашна
- 70 г шећера

- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 јаје
- 70 г омекшалог маслаца

Састојци за крем од сира:

- 3 беланцета
- 50 г сувог грожђа
- 2 кашике рума
- 750 г немасног кварка (слатког сира)
- 3 жуманацета
- 200 г шећера
- сок од једног лимуна
- 200 г киселе павлаке
- 1 кесица крема у праху, арома ваниле (40 г или одговарајућа количина прашка за пудинг за 500 мл млека)

Остало:

- Црни калуп за печење торти пречника 26 цм, подмазан

Поступак:

Просејте брашно у чинији. Додајте остале састојке и умутите их ручним миксером. Затим ставите смесу у фрижидер око 2 сата.

Обложите дно калупа са 2/3 смесе и више пута избодите виљушком.

Формирајте ивицу од око 3 цм висине са остатком смесе.

Умутите беланца ручним миксером све док не почну да се формирају врхови. Оперите суво грожђе, нака се добро оцеди, попрскајте са румом и оставите да се натопи.

Ставите немасни кварк, жуманца, шећер, лимунов сок, киселу павлаку и крем у праху у посуду за мешање и добро помешајте све заједно.

На крају пажљиво сједините смесу беланаца и сувог грожђа са смесом од сира.

- Време на уређају: 85 минута
- Положај решетке: 1

Воћни колач

Састојци:

- 200 г маслаца
- 200 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 3 јајета
- 300 г брашна
- 1/2 кесица прашка за пециво (око 8 г)
- 125 г рибизли
- 125 г сувог грожђа
- 60 г сецканих бадема
- 60 г кандиране лимунове или поморанџине коре
- 60 г сецканих кандираних трешања
- 70 г целих бланшираних бадема

Остало:

- Црни округли калуп, пречника 24 цм
- Маргарин за подмазивање
- Презле за посипање плеха за печење

Поступак:

Ставте путер, шећер, ванилин шећер и со у посуду за мешање и мутите док не постане кремасто. Затим додајте јаја једно по једно и поново измешајте смесу да постане кремаста. Додајте брашно са прашком за пециво у кремасту масу и промешајте.

У смешу умешајте и воће.

Ставите смешу у припремљен плех и подигните је мало више према ивици него према центру. Украсите ивицу и центрар колача целим бланшираним бадемима. Ставите колач у уређај.

- Време на уређају: 100 минута
- Положај решетке: 1

Штраус торта

Састојци за тесто:

- 375 г брашна
- 20 г квасца
- 150 мл млаког млека
- 60 г шећера

- 1 прстохват соли
- 2 жуманацета
- 75 г омекшалог путера

Састојци за мрвице:

- 200 г шећера
- 200 г путера
- 1 кашичица цимета
- 350 г брашна
- 50 г сецканих ораха
- 30 г истопљеног маслаца

Поступак:

Просејте брашно у посуди за мешање, правећи рупу у средини. Исеците квасац, савите га у удубљење са млеком и умешајте мало шећера и брашна са ивица, поспите брашном, оставите да нарасте на топлом месту док се на брашну посутом по тесту не појаве пукотине.

На ивицу брашна ставите шећер, жуманца, путер и со. Умесите све састојке у тесто од квасца које се одваја од посуде.

Оставите тесто на топлом месту да нарасте до отприлике дупле величине. Затим развуците тесто и ставите га на подмазан плех за печење и поново оставите да расте.

У чинију сипајте шећер, путер и цимет и помешајте.

Додајте брашно и орахе и умутите све заједно тако да направите смесу која се мрви.

Нарасло тесто премажите путером и равномерно поспите мрвицама.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 2

Плетеница од кис. теста

Састојци за тесто:

- 650 г брашна
- 20 г квасца
- 200 мл млека
- 40 г шећера
- 5 г соли
- 5 жуманацета
- 200 г омекшалог маслаца

Састојци за смесу за пуњење:

- 250 г сецканих ораха
- 20 г презли
- 1 кашичица млевеног ђумбира
- 50 мл млека
- 60 г меда
- 30 г истопљеног маслаца
- 20 мл рума

Састојци за прелив:

- 1 жуманце
- мало млека
- 50 г љуспица бадема

Поступак:

Просејте брашно у посуди за мешање, правећи рупу у средини. Исеците квасац, савите га у удубљење са млеком и умешајте мало шећера и брашна са ивица, поспите брашном, оставите да нарасте на топлом месту док се на брашну посутом по тесту не појаве пукотине.

Ставите остатак шећера на ивицу брашна. Умесите све састојке у тесто од квасца које се одваја од посуде. Оставите тесто на топлом месту да нарасте до отприлике дупле величине.

За надев, помешајте све састојке заједно. Одвојите тесто на три једнака дела и развуците га у дуге правоугаонике. На сваки од правоугаоника ставите трећину фила, а затим умотајте тесто.

Направите плетенице од три комада теста. Премажите површину плетенице смесом од жуманцета и млека, а затим је поспите листићима бадема.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

Прстенаст колач

Састојци за основну корицу:

- 500 г брашна
- 1 мало паковање сувог квасца (8 г сувог квасца или 42 г свежег квасца)
- 80 г шећера у праху
- 150 г путера
- 3 јајета
- 2 равне кашичице соли
- 150 мл млека
- 70 г сувог грожђа (потопите у 20 мл кирша 1 сат пре употребе)

Састојци за прелив:

- 50 г целих ољуштених бадема

Поступак:

Сипајте брашно, суви квасац, шећер у праху, путер, јаја, со и млеко у чинију за мешање и умутите глатко тесто. Прекријте тесто у чинији и оставите да нарасте око један сат.

Ручно умесите натопљено суво грожђе у тесто.

Распоредите бадеме појединачно у свако удубљење у подмазаном и брашном посутом калупу за куглоф.

Затим обликујте тесто у кобасицу и ставите га у калуп за куглоф. Покријте га и оставите да расте 45 минута.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 1

Саварин колач

Састојци за тесто:

- 350 г брашна
- 1 мало паковање сувог квасца (8 г сувог квасца или 42 г свежег квасца)
- 75 г шећера
- 100 г путера
- 5 жуманацета
- 1/2 кашичице соли
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 125 мл млека

После печења:

- 375 мл воде
- 200 г шећера
- 100 мл шљивовице или 100 мл ликера од поморанџе

Поступак:

Ставите брашно, суви квасац, шећер, маслац, жуманца, со, ванилин шећер и млеко у посуду за мешање и умутите глатко тесто. Прекријте тесто у чинији и оставите да нарасте око један сат. Затим развуците тесто у подмазан плех у облику прстена и оставите да опет расте 45 минута.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1

После печења:

Вода и шећер треба да прокључају, а затим их оставите да се охладе.

Додајте шљивовицу или ликер од поморанџе у заслађену воду и помешајте их заједно.

Када се колач охлади, неколико пута га прободите дрвеним штапићем и онда пустите да се смеса подједнако натопи у колач.

Брауни колачи

Састојци:

- 250 г обичне чоколаде (без икаквог пуњења)
- 250 г путера
- 375 г шећера
- 2 кесице ванилиног шећера (око 16 г)
- 1 прстохват соли
- 5 кашика воде
- 5 јајета
- 375 г ораха
- 250 г брашна
- 1 кашичица прашка за пециво

Поступак:

Изломите чоколаду на крупне комаде и отопите их на пари.

Кремасто умутите путер, шећер, ванилин шећер, со и воду, додајте јаја и истопљену чоколаду.

Крупно исечите орахе, помешајте са брашном и прашком за пециво и умешајте у смешу са чоколадом.

Плех за печење обложите папиром за печење, преко ставите смесу и изравнајте.

- Време на уређају: 50 минута
- Положај решетке: 2

После печења:

Оставите да се охлади, уклоните папир за печење и исеците на коцке.

Мафини

Састојци:

- 150 г путера
- 150 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- изрендана кора једног лимуна
- 2 јајета
- 50 мл млека
- 25 г кукурузног штирка
- 225 г брашна
- 10 г прашка за пециво
- 1 тегла вишања (375 г)
- 225 г комадића чоколаде

Остало:

- Папирне корпице, пречника око 7 цм

Поступак:

Кремасто умутите путер, шећер, ванилин шећер, со и изрендану корицу једног лимуна који није третиран воском. Поново додајте заједно јаја и крем.

Помешајте кукурузно брашно, брашно и прашак за пециво и направите смешу са млеком.

Оцедите вишње и умешајте у смесу са комадићима чоколаде.

Ставите смесу у папирне корпице, корпице ставите на плех за печење а плех ставите у уређај. Ако постоји, користите плех за мафине.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 2

Слатки тарт

Састојци:

- 2 листа оригиналних швајцарких пита или пецива од лиснатог теста (развијених у правоугаоник)
- 50 г самлевених лешника
- 1,2 кг јабука
- 3 јајета
- 300 мл неутралне павлаке
- 70 г шећера

Поступак:

Поставите пецива на добро подмазан плех за печење и избодите свуда дно виљушком. Равномерно распоредите лешнике преко пецива. Ољуштите јабуке, извадите средину и исеците их на 12 кришки Равномерно распоредите кришке по пециву. Добро умутите јаја, павлаку, шећер и ванилин шећер и ставите их преко јабука.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 2

Колач од шаргарепе

Састојци за смесу:

- 150 мл сунцокретовог уља
- 100 г браон шећера
- 2 јајета
- 75 г сирупа
- 175 г брашна
- 1 кашичица цимета
- 1/2 кашичице млевеног ђумбира
- 1 кафена кашичица прашка за пециво
- 200 г ситно нарендане шаргарепе

- 75 г белог сувог грожђа
- 25 г наренданог кокоса

Састојци за прелив:

- 50 г путера
- 150 г крем сира
- 40 г кристал шећера
- млевени лешник

Остало:

- Округли калуп за печење торти пречника 22 цм, подмазан

Поступак:

Кремасто умутите уље, браон шећер, јаја и сируп. Промешајте остале састојке за смесу.

Ставите смесу у подмазан плех за печење.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 2

После печења:

Умешајте путер, крем сир и кристал шећер (ако је потребно, додајте мало млека како би могло да се размазује).

Премажите преко колача када се охлади и поспите преко самлевени лешник.

Колач са бадемима

Састојци за смесу:

- 5 јајета
- 200 г шећера
- 100 г марципана
- 200 мл маслиновог уља
- 450 г брашна
- 1 кашика цимета
- 1 кесица прашка за пециво (око 15 г)
- 50 г сецканих пистаћа
- 125 г самлевених бадема
- 300 мл млека

Састојци за прелив:

- 200 г џема од кајсија
- 5 кашика шећера у праху
- 1 кашичица цимета
- 2 кашике вруће воде
- љуспице бадема

Остало:

- Калуп за печење пречника 28 цм

Поступак:

Кремасто мутите јаја, шећер и марципан 5 минута, а затим полако додајте маслиново уље у смешу јаја.

Просејте брашно, цимет и прашак за пециво, затим у брашно умешајте исецкане пистаће и самлевен бадем. Затим пажљиво сједините смесу јаја са млеком.

Ставите у калуп чија је основа попрскана презлама.

- Време на уређају: 70 минута
- Положај решетке: 1

После печења:

Загрејте џем од кајсија, а затим га размажите по колачима користећи четку. Затим оставите да се охлади. Мешајте заједно шећер у праху, цимет и топлу воду и размажите по колачима. На крају попрскајте листиће бадема на преливену површину колача.

Воћни тарт

Састојци за тесто:

- 200 г брашна
- 1 прстохват соли
- 125 г путера
- 1 јаје
- 50 г шећера
- 50 мл хладне воде

Састојци за смесу за пуњење:

- Сезонско воће (400 г јабука, бресквi, вишања, итд.)
- 90 г млевених бадема
- 2 јајета
- 100 г шећера
- 90 г омекшалог маслаца

Остало:

- Округли назубљен плех пречника од 28 цм, подмазан

Поступак:

Просејте брашно у посуду за мешање и у њега умешајте со и путер исецкан у мале комаде. Затим додајте јаје, шећер и хладну воду и умутите их у пециво.

Охладите пецива око 2 сата у фрижидеру. Развуците пецива која су била у фрижидеру и свавите их у подмазани плех за киш и избодите их виљушком. Оперите воће, извадите средину, коштице или семенке и ставите га у малим комадима или кришкама по тесту. Ставите млевене бадеме, јаја, шећер и омекшали маслац у посуду и заједно их мешајте док смеса не постане кремаста. Затим ту смесу ставите преко воћа и поравнајте.

- Време на уређају: 50 минута
- Положај решетке: 1

Дезерти

Флан са карамелом

Састојци за смесу:

- 100 г шећера
- 100 мл воде
- 500 мл млека
- 1 штапић ваниле
- 100 г шећера
- 2 јајета
- 4 жуманацета

Остало:

- 6 малих посуда за суфле

Поступак:

Поставите 100 г шећера у шерпу и истопите док не добије светло браон боју карамеле. Затим пажљиво додајте воду (опрез — постоји ризик од опекотина) и загревајте док не покључа. Кувајте док не добијете сируп и одмах сипајте у 6 малих посуда за суфле, тако да је дно прекривено са карамелом. Ставите млеко у шерпу, пола штапића ваниле и користите нож да сстружете семенке и додајте млеку. Загрејте млеко до око 90 °C. (Немојте пустити да прокључа.) Помешајте јаја и жуманца са 100 г шећера. (Немојте да умутите да буде пенасто.) Полако додајте топло млеко смеси јаја и шећера. Затим сипајте ово у посуде.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 500 мл воде у фиоку за воду

Пудинг од кокоса

Састојци:

- 250 мл млека
- 370 г кокосовог млека
- 6 јајета
- 120 г шећера
- 1 конзерва манга, оцеђеног и испасираног

Остало:

- 6 мини-посуда за пудинг

Поступак:

Помешајте млеко и кокосово млеко. Лагано умутите јаја и шећер и додајте у кокосово млеко. Напуните мини посуде за пудинг овом смесом. Након кувања, изврните и украсите мангом.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 500 мл воде у фиоку за воду

Капућино колач

За смесу:

- 100 г омекшалог путера
- 90 г шећера
- 2 жуманацета

- семенке једног штапића ваниле
- 2 кашике инстант кафе (растворене у 50 мл вреле воде)
- 2 беланцета
- 50 г брашна
- 50 г кукурузног брашна
- 1/2 кашичице прашка за пециво

За сос:

- 250 мл сока од поморанџе
- 50 г шећера
- 1 прстохват цимета
- 20 мл ликера од поморанџе

За декорацију:

- 200 мл шлага за украшавање

Остало:

- 6 малих посуда или чашица подмазаних путером

Поступак:

Умутите пенасто путер, шећер, жуманца, семенке једног штапића ваниле, а затим умешајте растворену кафу. Умутите беланца. Просејте брашно, скроб и прашак за пециво и додајте смеси у слојевима са умућеним беланцима и помешајте. Сипајте мешавину у мале посуде или чашице подмазане маслацем.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 600 мл воде у фиоку за воду

После печења:

Сипајте сок од поморанџе, шећер, цимет и ликер од поморанџе у шерпицу и кувајте на тихој ватри док сос не постане као сируп. Преврните топле колаче на дезертни тањир, украсите сосом и шлагом.

Пита са вишњама

Састојци:

- 500 г хлеба
- 750 мл млека
- 1 прстохват соли
- 80 г шећера
- 4 јајета
- 2 тегле вишања
- 50 г путера

Остало:

- Плех за печење, подмазан

Поступак:

Исеците хлеб на кришке. Помешајте заједно млеко, со, шећер и јаја и поспите преко хлеба, помешајте и оставите да се добро натопи. Оцедите вишње и додајте их смеси. Ставите смесу у премазану посуду за печење. Преко смесе ставите комадиће маслаца.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 400 мл воде у фиоку за воду

Кнедле са шљивама (6 комада)

За тесто (састојци треба да буду на собној температури):

- 125 мл млека
- 20 г шећера
- 1 мало паковање сувог квасца (8 г сувог квасца или 42 г свежег квасца)
- 300 г брашна
- 30 г шећера
- 30 г путера
- 1 жуманце
- 1 цело јаје
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- мало лимунове коре
- џем од шљива

После печења:

- 50 г путера
- 50 г самлевеног мака
- шећер у праху

Остало:

- подмазан плех

Поступак:

Ставите млеко и шећер у шерпу и мало загрејте на грејном кругу. Додајте суви квасац и промешајте. Оставите да одстоји приближно 30 минута. Сипајте брашно,

шећер, путер, жуманце, јаје, ванилин шећер и мало лимунове коре у чинију. Додајте млеко и квасац и умесите тесто које се одваја од посуде. Прекријте тесто са крпом и оставите да нарасте следећих 45 минута. Након тога, кашиком вадите комаде теста (око 80 г), спљескајте их на руци и напуните 1 кашичицом џема од шљива. Усправите ивице теста и прекријте џем са тестом, а затим их обликујте у лопту. Ставите куглице у подмазану посуду, покријте и оставите да нарасту још 45 минута, а затим их ставите у уређај.

- Време на уређају: 30 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 500 мл воде у фиоку за воду

Пица/пита/хлеб

Пица

Састојци за тесто:

- 14 г квасца
- 200 мл воде
- 300 г брашна
- 3 г соли
- 1 супене кашике уља

Састојци за прелив:

- 1/2 мале конзерве парадајза, сецканог (200 г)
- 200 г сира, ренданог
- 100 г саламе
- 100 г барене шунке
- 150 г печурака (из конзерве)
- 150 г фета сира
- оригано

Остало:

- Плех за печење, подмазан

Поступак:

Уситните квасац у посуди и растворите у води. Умешајте со у брашно и додајте заједно са уљем у посуду.

Месите састојке све док тесто не постане глатко и док не почне да се одваја од посуде. Затим оставите тесто на топлом да нарасте, све док се не удвостручи.

Развуците тесто и ставите га на подмазан плех з апечење и избоцкајте дно виљушком.

Састојке за прелив распоредите по подлози редом којим су наведени.

- Време на уређају: 25 минута
- Положај решетке: 1

Тарт са луком

Састојци за тесто:

- 300 г брашна
- 20 г квасца
- 125 мл млека
- 1 јаје
- 50 г путера
- 3 г соли

Састојци за прелив:

- 750 г црног лука
- 250 г сланине
- 3 јајета
- 250 г киселе павлаке
- 125 мл млека
- 1 кашичица соли
- 1/2 кашичице млевеног бибера

Поступак:

Просејте брашно у посуду за мешање и направите удубљење у средини.

Исецкајте квасац, ставите у удубљење, помешајте са млеком и мало брашна са ивица. Поспите брашном, оставите да расте на топлом месту све док се не појаве пукотине на тесту посутим брашном.

На ивицу брашна ставите јаје и путер. Умесите све састојке у глатко тесто које се одваја од посуде.

Оставите тесто на топлом месту да нарасте док се не удвостручи.

У међувремену ољуштите главице лука и исеците их на четвртине, а затим на танке кришке.

Исеците сланину и динстајте са луком на тихој ватри тако да лук не потамни. Оставите да се охлади.

Развуците тесто и ставите га на подмазан плех за печење, избоцкајте дно виљушком и подигните ивице. Оставите тесто да поново нарасте.

Помешајте јаја, киселу павлаку, млеко, со и бибер. Распоредите охлађен лук и сланину на подлогу од теста. Све прелијте смесом и поравнајте.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 1

Киш лорен

Састојци за тесто:

- 200 г брашна
- 2 јајета
- 100 г путера
- 1/2 кашичице соли
- мало бибера
- 1 прстохват орашчића

Састојци за прелив:

- 150 г ренданог сира
- 200 г барене шунке или сланине
- 2 јајета
- 250 г киселе павлаке
- со, бибер и орашчић

Остало:

- Црни плех за печење, подмазан, пречника 28 цм

Поступак:

У чинију сипајте брашно, путер, јаја и зачине и умутите глатко тесто. Пецива оставите у фрижидеру неколико сати.

Затим пецива развуците и ставите у подмазан плех за печење. Дно избоцкајте виљушком.

Равномерно распоредите сланину по тесту.

За надев помешајте јаја, киселу павлаку и зачине. Затим додајте сир.

Сипајте надев преко сланине.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 1

Пита са козјим сиром

Састојци за тесто:

- 125 г брашна
- 60 мл маслиновог уља
- 1 прстохват соли
- 3 - 4 кашике хладне воде

Састојци за прелив:

- 1 кашика маслиновог уља
- 2 главице црног лука
- со и бибер
- 1 кашичица исецкане мајчине душице
- 125 г рикота сира (меки бели неслани сир)
- 100 г козијег сира
- 2 кашике маслина
- 1 јаје
- 60 мл неутралне павлаке

Остало:

- Црни плех за печење, подмазан, пречника 28 цм

Поступак:

У чинију сипајте брашно, маслиново уље и со и мешајте све док тесто не почне да личи на мрвице хлеба. Додајте воду и умесите тесто. Пецива оставите у фрижидеру неколико сати.

Затим пецива развуците и ставите у подмазан плех за печење. Дно избоцкајте виљушком.

Сипајте 1 кашику маслиновог уља у тигањ. Ољуштите црни лук, исеците на танке кришке и на уљу у покривеном тигању динстајте око 30 минута. Зачините сољу и бибером и умешајте 1/2 кашичице исецканог першуна.

Пустите да се црни лук мало охлади, а затим га распоредите по пециву.

Затим преко распоредите меки млади неслани сир и козји сир и додајте маслине. Преко поспите 1/2 кашичице исецкане мајчине душице.

За надев помешајте јаја и неутралну павлаку. Сипајте надев преко тарта.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 1

Фланод сира

Састојци:

- 1,5 листа оригиналних швајцарских пита или пецива од лиснатог теста (развијених у правоугаоник)
- 500 г ренданог сира
- 200 мл неутралне павлаке
- 100 мл млека
- 4 јајета
- со, бибер и орашчић

Поступак:

Тесто ставите на добро подмазан плех за печење. Избодите тесто виљушком.

Равномерно распоредите сир по тесту. Помешајте неутралну павлаку, млеко и јаја и зачините сољу, бибером и орашчићем. Поново добро измешајте и поспите преко сир.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 2

Тесто са сиром

Састојци:

- 400 г фета сира
- 2 јајета
- 3 кашике сецканог обичног першуна
- црни бибер
- 80 мл маслиновог уља
- 375 г кора за питу

Поступак:

Помешајте фету, јаја, першун и бибер. Покријте коре влажном крпом да се не пресуше. Ставите 4 коре једну преко друге, лагано премазавши сваку кору уљем.

Исеците на 4 траке од по око 7 цм дужине.

На угао сваке траке ставите по 2 пуне кашике мешавине са фетом и дијагонално савијајте у троугао.

Ставите у плех за печење са горњом страном окренутом надоле и премажите уљем.

- Време на уређају: 25 минута
- Положај решетке: 2

Бели хлеб

Састојци:

- 1000 г брашна
- 40 г свежег квасца или 20 г сувог квасца
- 650 мл млека
- 15 г соли

Остало:

- Плех за печење који је подмазан или обложен папиром за печење

Поступак:

Сипајте брашно и со у велику посуду. Квасац растворите у млаком млеку и додајте у брашно. Умесите све састојке у тесто које се одваја од посуде. У зависности од квалитета брашна, можда

ће бити потребно мало више млека како би се тесто одвајало од посуде.

Оставите тесто да нарасте док му се запремина не удвостручи.

Поделите тесто на два дела, обликујте дугачке векне и ставите их на плех за печење који сте претходно подмазали или прекрили папиром за печење.

Оставите векне да поново нарасту за још пола своје запремине.

Пре печења поспите их брашном и оштрим ножем засеците 3 - 4 дијагоналне линије дубине најмање 1 цм.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 200 мл воде у фиоку за воду.

Домаћи хлеб

Састојци:

- 500 г пшеничног брашна
- 250 г ражаног брашна
- 15 г соли
- 1 мало паковање сувог квасца
- 250 мл воде
- 250 мл млека

Остало:

- Плех за печење који је подмазан или обложен папиром за печење

Поступак:

У велику посуду сипајте пшенично брашно, ражано брашно, со и суви квасац.

Умешајте воду, млеко и со и додајте у брашно. Умесите све састојке у тесто које се одваја од посуде. Оставите тесто да нарасте док му се запремина не удвостручи.

Обликујте тесто у дугачку векну и ставите је на плех за печење који сте претходно подмазали уљем или прекрили папиром за печење.

Оставите векну да поново нарасте још за пола своје запремине. Пре печења поспите са мало брашна.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 300 мл воде у фиоку за воду.

Кнедле (30 малих комада)

Састојци за тесто:

- 250 г спелт брашна
- 250 г путера
- 250 г немасног кварка (слатког сира)
- со

Састојци за смесу за пуњење:

- 1 мала главица белог купуса (400 г)
- 50 г сланине
- 2 кашике прочишћеног путера
- со, бибер и орашчић
- 3 кашике киселе павлаке
- 2 јајета

Остало:

- Плех за печење са папиром за печење

Поступак:

Умесите пирово брашно, путер, немасни кварк и мало соли и ставите тесто у фрижидер.

Исеците бели купус на траке. Исеците сланину на коцкице и пропржите на прочишћеном путеру. Додајте купус и динстајте све док не омекша. Зачините сољу, бибером и орашчићем и умешајте киселу павлаку.

Наставите да динстате све док течност не испари.

Тврдо кувана јаја, охлађена а затим и исецкана, умешајте у купус и оставите да се охлади.

Развуците тесто и исеците кругове пречника од 8 цм.

Мало надева ставите на средину сваког круга и преклопите. Затворите ивице притискајући виљушком.

Ставите кнедле на плех за печење обложеним папиром за печење и премажите жуманцетом.

- Време на уређају: 20 минута
- Положај решетке: 2

Плетенице од кис. теста

Састојци за тесто:

- 750 г брашна
- 30 г квасца
- 400 мл млека
- 10 г шећера
- 15 г соли
- 1 јаје
- 100 г омекшалог путера

Састојци за прелив:

- 1 жуманце
- мало млека

Поступак:

Просејте брашно у посуди за мешање, правећи рупу у средини. Исеците квасац, ставите га у удубљење са млеком и умешајте брашно са ивица, поспите брашном, оставите да нарасте на топлом месту док се на брашну посутом по тесту не појаве пукотине.

Ставите остатак шећера, соли, јаја и маслаца на ивицу брашна. Умесите све састојке у тесто од квасца које се одваја од посуде.

Оставите тесто на топлом месту да нарасте до отприлике дупле величине.

Затим одмерите три дела теста подједнаке величине и обликујте их као канап. Уплетите тесто.

Затим тесто покријте и оставите да расте пола сата. Премажите површину плетенице смесом жуманцета и млека и ставите у пећницу.

- Време у рерни: 50 минута
- Положај решетке: 2

Ролов. поврће/грати. јела

Лазање

Састојци за сос од меса:

- 100 г прошаране сланине
- 1 главица црног лука
- 1 шаргарепа
- 100 г целера
- 2 супене кашике маслиновог уља
- 400 г мешаног млевеног меса
- 100 мл бујона од меса
- 1 мала конзерва сецканог парадајза (око 400 г)
- оригано, мајчина душица, со и бибер

Састојци за бешамел сос:

- 75 г маслаца
- 50 г брашна
- 600 мл млека
- со, бибер и орашчић

Ставити заједно са:

- 3 супене кашике путера
- 250 г зелених листова за лазање
- 50 г пармезана, наренданог
- 50 г ементалера, наренданог

Поступак:

Оштрим ножем одвојте сланину од коже и хрскавице и исеците на ситне коцкице. Ољуштите црни лук и шаргарепу, очистите целер, фино исеците сво поврће на коцкице.

Загрејте уље у касероли, пржите сланину и поврће исецкано на коцкице уз непрестано мешање.

Постепено додајте млевено месо, пржите уз непрестано мешање како бисте раскинули и деглазирали бујоне меса. Зачините сос од меса пиреом од парадајза, биљем, сољу и бибером, а затим кувајте покривено на слабој ватри око 30 минута.

У међувремену, припремите бешамел сос: У тигању истопите путер, додајте брашно и кувајте уз непрекидно мешање све док не добије златну боју. Постепено додајте млеко уз стално мешање. У сос додајте со, бибер и орашчић и откривено кувајте око 10 минута.

Премажите велику правоугаону ватросталну посуду једном кашиком маслаца. Наизменично слажите у посуду по један слој танких листова теста, соса од меса, бешамел соса и мешаног сира. Последњи слој треба да буде бешамел сос посут сиром. Остатак маслаца у малим комадићима ставите преко јела.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

Канелони

Састојци за смесу за пуњење:

- 50 г црног лука, исецканог
- 30 г путера
- 350 г листова спанаћа, исецканих
- 100 г киселе павлаке
- 200 г свежег лососа, исеченог на коцкице
- 200 г нилског смуђа, исеченог на коцкице
- 150 г рачића (гамбора)
- 150 г меса од дагњи
- со, бибер

Састојци за бешамел сос:

- 75 г путера
- 50 г брашна
- 600 мл млека
- со, бибер и орашчић

Ставити заједно са:

- 1 паковањем канелона
- 50 г пармезана, наренданог
- 150 г ренданог сира
- 40 г путера

Поступак:

У тигању пропржите исецкан лук на путеру док не постане стакласт. Додајте исецкане листове спанаћа и на кратко прокувајте. Додајте киселу павлаку, помешајте а затим оставите да се охлади.

У међувремену, припремите бешамел сос: У тигању истопите путер, додајте брашно и кувајте уз непрекидно мешање све док не добије златну боју. Постепено додајте млеко уз стално мешање. У сос додајте со, бибер и орашчић и откривено оставите да се крчка око 10 минута.

У охлађен спанаћ додајте месо лососа, смуђа, гамбора, дагњи, со и бибер, а затим промешајте.

Премажите велику правоугаону ватросталну посуду једном кашиком путера.

Напуните канелоне са направљеном мешавином и поставите их у посуду за печење. Поставите бешамел сос између сваког реда канелона. Последњи слој треба да буде бешамел сос посут сиром. Остатак путера у малим комадићима ставите преко јела.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

Гратинирани кромпир

Састојци:

- 1000 г кромпира
- по 1 кашичица соли, бибера и орашчића
- 2 чешња белог лука
- 200 г ренданог сира
- 200 мл млека
- 200 мл неутралне павлаке
- 4 кашике путера

Поступак:

Ољуштите кромпир, исеците на на танке кришке, осушите и затим зачините.

Ватростални плех за печење натрљајте чешњем белог лука а затим га подмажите са мало путера.

Распоредите половину зачињеног кромпира по посуди и поспите га половином ренданог сира. Остатак кришки кромпира ставите преко и поспите преосталим ренданим сиром.

Згњечите други чешањ белог лука и умутите га са млеком и павлаком. Прелијте ову мешавину преко кромпира, а остатак путера вадите кашичицом и распоредите га одозго.

- Време у уређају: 70 минута
- Положај решетке: 1

Мусака (за 10 особа)

Састојци:

- 1 исецкан црни лук
- маслиново уље
- 1,5 кг млевеног меса
- 1 конзерва сецканог парадајза (400 г)
- 50 г ренданог сира
- 4 кашичице презли
- со и бибер
- цимет
- 1 кг кромпира
- 1,5 кг плавог парадајза
- маслац за пржење

Састојци за бешамел сос:

- 75 г маслаца
- 50 г брашна
- 600 мл млека
- со, бибер и орашчић

Ставити заједно са:

- 150 г ренданог сира
- 4 кашике презли
- 50 г путера

Поступак:

Продинстајте исецкани црни лук на мало маслиновог уља, а затим додајте млевено месо и кувајте мешајући.

Додајте исецкани парадајз, изрендан ементалер и презле, добро мешајте и пустите да прокључа. Затим додајте со, бибер и цимет и склоните са грејне плоче.

Ољуштите кромпир и исечите у танке кришке од 1 цм, оперите плави парадајз и исеците га у танке кришке од 1 цм.

Осушите све кришке кухињским убрусом. Затим пропржите са пуно путера у тигању да добије смеђу боју.

У међувремену, припремите бешамел сос: у тигању истопите путер, додајте брашно и кувајте уз непрекидно мешање све док не добије златну боју. Постепено додајте млеко уз стално мешање. У сос додајте со, бибер и орашчић и откривено кувајте око 10 минута.

Поставите кришке кромпира на дно премазане посуде за печење и поспите са мало ренданог сира. Преко ставите слој плавог патлиџана. Поврх тога ставите мало смесе мешаног меса. Поврх тога ставите мало бешамел соса.

Затим ставите други слој кромпира, затим плави патлиџан и на крају смесу млевеног меса. Задњи слој треба да буде бешамел сос. На врху распоредите остатак сира и презли. Истопите путер и сипајте преко мусаке.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 1

Гратинирана тестенина

Састојци:

- 1 литар воде
- со
- 250 г таљатела
- 250 г барене шунке
- 20 г путера

- 1 свежањ листова першуна
- 1 главица црног лука
- 100 г путера
- 1 јаје
- 250 мл млека
- со, бибер и орашчић
- 50 г ренданог пармезана

Поступак:

Ставите воду са мало соли да прокључа. Убаците таљателе у кључалу воду и кувајте око 12 минута. Затим оцедите.

Исеците шунку на коцкице.

Загрејте путер у тигању.

Исецкајте першун и ољуштите главицу црнох лука па и њу насецкајте ситно. Пропржите их лагано у тигању.

Посуду за печење замастите са мало путера. Помешајте таљателе, шунку и пропржени першун и црни лук, а затим ставите у посуду.

Помешајте јаја и зачините сољу, бибером и мускатним орашчићем и сипајте преко мешавине тестенине. Затим поспите јело пармезаном.

- Време у уређају: 45 минута
- Положај решетке: 1

Гратинирана ендивија

Састојци:

- 8 ендивија средње величине
- 8 режња барене шунке
- 30 г путера
- 1,5 супена кашика брашна
- 150 мл бујона од поврћа (од ендивије)
- 5 кашика млека
- 100 г ренданог сира

Поступак:

Преполовите ендевију и исеците горку средину. Затим је темељно оперите и крчкајте 15 минута у кључалој води.

Извадите полутке ендевије из воде, освежите их хладном водом и поново саставите полутке. Затим замотајте сваку у кришку шунке и поставите их у премазану посуду за печење.

Истопите путер и додајте брашно. На кратко тихо прокувајте и затим сипајте бујон од поврћа и млеко и пустите да прокључа.

Умешајте 50 г сира у сос и сипајте преко ендивије. Затим, остатак сира попрскајте преко јела.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1

Говедина касерола

Састојци:

- 600 г говедине
- со и бибер
- брашно
- 10 г путера
- 1 главица црног лука
- 330 мл тамног пива
- 2 кашичице браон шећера
- 2 кашичице пиреа од парадајза
- 500 мл говеђег бујона

Поступак:

Исеците говедину на коцке, зачините сољу и бибером и поспите по томе мало брашна.

Загрејте маслац у посуди и додајте комаде меса и пустите да добију смеђу боју. Затим ставите у посуду за касеролу.

Ољуштите црни лук и ситно га исецкајте, благо га пропржите на мало маслаца, а затим ставите у посуду преко меса.

Помешајте тамно пиво, смеђи шећер, пире од парадајза и говеђи бујон, ставите их у тигањ за пржење и пустите да проври. Затим сипајте преко меса (месо треба да буде покривено).

Покријте и ставите у уређај.

- Време на уређају: 120 минута
- Положај решетке: 1

Ролнице са купусом

Састојци:

- 1 купус (800 г)
- мајоран
- 1 главица црног лука
- уље за динстање
- 400 г млевеног меса
- 250 г пиринча дугог зрна
- со, бибер и алева паприка
- 1 литар бујона од меса
- 200 мл киселе павлаке
- 100 г ренданог сира

Поступак:

Исеците купус на четвртине и извадите тврду средину. Бланширајте у сланој води зачињеној са мајораном.

Ољуштите црни лук и ситно га исеците, благо пропржите на мало уља. Затим додајте млевено месо и пиринач дугог зрна, динстајте и додајте со, бибер и алеву паприку. Додајте бујон од меса и пустите да се крчка 20 минута у поклопљеном тигању.

У посуду ставите слојеве купуса и смесу пиринча и млевеног меса.

Преко ставите киселу павлаку и поспите сиром на крају.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 1

Прилози

Поврће, медитеранско

Састојци:

- 200 г тиквица
- 1 црвена паприка
- 1 зелена паприка
- 1 жута паприка
- 100 г печурака
- 2 главице црног лука
- 150 г чери парадајза
- зелене и црне маслине

Поступак:

Оперите и исецкајте поврће на комадиће. Ољуштите главице црног лука и исеците их на траке. Ставите поврће у стаклену посуду. Ставите посуду у уређај. Исеците маслине. Након кувања, према укусу зачините поврће сољу, бибером, босиљком и оригано.

- Време на уређају: 25 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 600 мл воде у фиоку за воду

Поврће, традиционално

Састојци/поступак:

Помешајте следеће врсте поврћа према укусу, укупно око 750 г.

- келераба, ољуштена и исечена на траке
- шаргарепе, очишћење и исецкане
- карфиол, опран и подељен на цветиће
- црни лук, ољуштен и исецкан
- коморач, ољуштен и исецкан
- целер, очишћен и исецкан
- празилук, очишћен и исецкан

После печења:

- 50 г путера
- со и бибер по жељи

Поступак:

Распоредите поврће у посуду од нерђајућег челика или стаклену чинију са рупичастим уметком. Након печења прелијте истопљеним путером и, ако желите, поспите бибером и сољу.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 650 мл воде у фиоку за воду

Ољуштен кромпир

Поступак:

Засеците крст на горњој страни парадајза, ставите парадајз на полицу и у уређај. Када истекне време печења, скините љуску са парадајза.

- Време на уређају: 10 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте150 мл воде у фиоку за воду

Кромпир у љуски

Састојци:

- 1000 г кромпира средње величине

Поступак:

Оперите кромпир и ставите га у чинију за кување на пари.

- Време на уређају: 50 минута.
- Положај решетке: 1
- Додајте 800 + 200 мл воде у фиоку за воду

Кувани кромпир

Састојци:

- 1000 г кромпира

Поступак:

Ољуштите кромпир и исеците га на четвртине. Ставите кромпир у чинију и посолите.

- Време на уређају: 40 минута.
- Положај решетке: 1
- Додајте 800 мл воде у фиоку за воду

Слане кнедле

Састојци/поступак:

- 300 г меких переца
- 200 мл млека
- 3 јајета
- 2 везе першуна, исецканог
- 2 главице црног лука, ситно сецканог
- 10 г путера
- со, бибер, орашчић

Поступак:

Загрејте млеко. Исеците пересце на комаде од 1 цм, прелијте загрејаним млеком и оставите да набубре око 5 минута. Умутите јаја и додајте их. Пржите исецкани црни лук лагано на путеру док не постане делимично провидан, а затим додајте першун. Оставите да се охлади неко време и додајте смеси за пересце. Зачините а затим пажљиво измешајте све заједно. Од смесе обликујте приближно 6 кнедли и ставите их у равну стаклену посуду.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 650 мл воде у фиоку за воду

Пиринач са поврћем

Састојци:

- 200 г пиринча дугог зрна
- 50 г дивљег пиринча
- со и бибер
- 1 мала црвена паприка
- 400 мл супе од поврћа

После печења:

- 1 мала конзерва кукуруза шећерца (150 г)

Поступак:

Ставите у чинију пиринач дугог зрна, дивљи пиринач, со, бибер, супу од поврћа и воду пола сата пре кувања. Припремите паприку, исеците је на коцкице и додајте пиринач, а затим кувајте.

- Време на уређају: 40
- Положај решетке: 1
- Додајте 800 мл воде у фиоку за воду

После печења: Оцедите кукуруз шећерац и додајте у кувани пиринач.

Крем (пудинг) од јаја

Састојци:

- 3 јајета
- 100 мл млека
- 50 мл павлаке
- со, бибер, орашчић
- сецкани першун

Поступак:

Добро измешајте јаја, млеко и павлаку. Немојте мутити. Затим зачините и додајте исецкани першун. Сипајте у подмазане стаклене или порцеланске посуде.

- Време на уређају: 25 минута
- Положај решетке: 1
- Додајте 400 мл воде у фиоку за воду

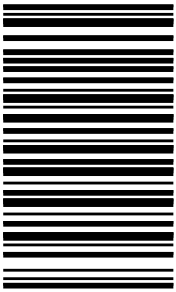
После печења: извадите крем од јаја из посуда и исеците на коцкице или ромбоиде.

Полуспремљена храна

Овај уређај има скуп аутоматских функција за следећа јела. Температура и време су унапред дефинисани.

Јело	Положај полице
Пица, замрзнута	1
Америчка пица, замрзнута	1
Пица, хладна	1
Мини пице, замрзнуте	1
Помфрит	2
Исечен кромпир/крокети	2
Рендани кропмпир	2
Хлеб/земичке	1
Хлеб/земичке, замрзнуто	2
Штрудла са јабукама, замрзнута	2
Рибљи филети, замрзнути	2
Пилећа крилца	2
Лазање / канелони, замрзнути	2

867344628-B-222018



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085797-2